

Standar Nasional Indonesia





## SNI 01-2732-1992

### **DAFTAR ISI**

		Halaman
TE	ERIPANG KERING	
1	Pendahuluan	1
2	Ruang Lingkup	2
3	Definisi	
4	Klasifikasi	2
5	Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan	. 2
6	Cara Penanganan dan Pengolahan	
7	Teknik Sanitasi dan Higiene	. 2
8		_
9	Cara Pengambilan Contoh.	
10	Cara Uji	
	Syarat Pelabelan dan Pengemasan	
1 2	Pendahuluan.  Ruang Lingkup.	
3	Definisi	7
4	Jenis Bahan Baku	
5	Bentuk Bahan Baku	
6	Asal Bahan Baku	
7	Mutu Bahan Baku	_
8	Penyimpanan	-
PE	NANGANAN DAN PENGOLAHAN	
1	Pendahuluan	10
2	Ruang Lingkup.	11
3	Definisi	
4	Bahan	
	Peralatan	
	Teknik Penanganan Bahan Baku	
	Pengemasan	
8	Penvimpanan	. 15

#### TERIPANG KERING

#### 1 Pendahuluan

Standar Teripang Kering ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, namun dalam pengolahan Teripang Kering ini masih menggunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor: 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Makanan dan Nomor: 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Makanan.
- b) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
- c) Joint FAO/WHO Foods Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.
- d) Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1992) dan Association of Official Analytical Chemists (AOAC, 1987)
- e) Persyaratan mutu dari negara importir.
- f) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- g) Hasil survei di beberapa daerah penghasil Teripang Kering, seperti DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Timur, Sumatera Utara, Sulawesi Selatan, Bali, Kalimantan Barat, Sulawesi Utara dan Maluku.
- h) Hasil Uji Coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP), Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standardisasi sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 20 tahun 1984 jo. Keputusan Presiden Republik Nomor 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

### 2 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; cara penanganan dan pengolahan; syarat bahan baku; bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat pelabelan dan pengemasan untuk Teripang Kering.

Standar ini berlaku untuk Teripang Kering dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

#### 3 Definisi

Teripang Kering adalah suatu produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku teripang segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut : pencucian, perebusan I, pembelahan atau tanpa pembelahan, perebusan II, pengasapan, pengeringan, pengepakan dan penyimpanan.

### 4 Klasifikasi

Tingkatan mutu Teripang Kering digolongkan dalam 1 (satu) tingkatan mutu.

### 5 Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan

Bahan baku Teripang Kering harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-2723.1-1992.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

#### 6 Cara Penanganan dan Pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan Teripang Kering yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-2723.2-1992.

### 7 Teknik Sanitasi dan Higiene

Produk Teripang Kering harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan

buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Penglahan Hasil Perikanan.

### 8 Syarat Mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Apesifikasi persyaratan mutu

	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu
a)	Organoleptik: 1) Nilai min.		7
b)	Cemaran Mikroba:  1) Escherichia coli  2) Salmonella *)  3) Vibrio cholerae *)  4) Staphilococcus aureus *)	APM/gram per 25 gram per 25 gram per 25 gram	< 3 negatif negatif negatif
c)	Cemaran Kimia: 1) Air, maks. 2) Garam, maks. 3) Abu tak larut dalam asam, maks.	% b/b % b/b % b/b	20 7 3,5

<sup>\*)</sup> bila diminta oleh importir

Keterangan: APM = Angka Paling Memungkinkan

### 9 Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SNI 01-2326-1991.

### 10 Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

- a) Cara Uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991
- b) Cara uji mikrobiologi:

1)	Escherichia coli	sesuai dengan SNI 01-2332-1991
2)	Salmonella	sesuai dengan SNI 01-2335-1991
3)	Vibrio cholerae	sesuai dengan SNI 01-2341-1991
4)	Staphilococcus aureus	sesuai dengan SNI 01-2338-1991

c. Cara uji kimia:

1) Air
2) Garam
3) Abu tak larut dalam asam
sesuai dengan SNI 01-2356-1991
sesuai dengan SNI 01-2359-1991
sesuai dengan Lamiran 1

# 11 Syarat Pelabelan dan Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-2732.2-1992.



#### **BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**

Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270 Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail: bsn@bsn.go.id